



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

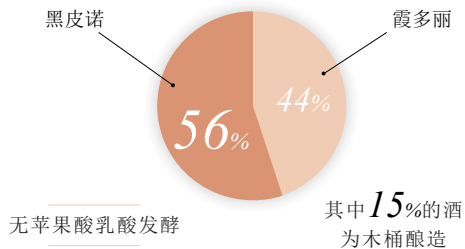
## CRISTAL ROSÉ 2012

### 年份

2012年是香槟区遭遇到最困难的年份之一，同时也是最能产出精致香槟的年份。困难往往孕育着伟大的事物。季末，由大陆性条件所产生的相关气候灾害降低了产量，使得葡萄到达了前所未有的成熟度，酿制出了丰腴、醇厚又富有结构感的香槟，无愧于香槟最伟大年份的称号。

优雅、  
力量、精致

### 香槟酿制



为酿制粉红香槟，路易王妃逐步发展出一套独一无二的香槟酿造工艺。这个被称作“注入”的工艺，既萃取了黑皮诺的成熟汁液，又保存了其新鲜度。同时再将少量霞多丽葡萄汁注入正在浸渍的黑皮诺中，让两者一同发酵，完美融合。

含糖量 8g/L

### 酒评

三文鱼般的橘粉色中映透着金色光泽。

气泡均匀，十分细腻。

花香清淡，优雅非凡。微妙短暂的香气以精致的香味展现给我们，交织缠绵，复杂得难以形容。这款香槟邀请您付出时间与耐心，静待这款以其特有的节奏逐渐展现其芳容的香槟征服您。它就是位时间大师！…逐渐释放出细腻、清爽、精致的香气：柑橘皮、香橙、森林水果、橘子、覆盆子、野草莓等，微妙的烧烤和杏仁的香气也散发出来，还可以感受到马鞭草和佛手柑的清新和植物香气。

气泡极其细腻，令人难以置信，赋予自由的味蕾以活力：这些气泡减轻了厚重感和果味的质地感，留下平和宁静、新鲜水果的精致和白垩土清爽的力量。余味延绵悠长，异常华丽。

在整个品鉴过程中，细腻与强劲的材质感难以置信地交织融合在一起：2012年份水晶粉红香槟 (Cristal Rosé 2012) 拥有着芭蕾舞者Edgar Degas一样的青春、力量与优雅。

